MENU INVERNALE NO CARNE NO PESCE SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI OLGIATE OLONA 2026_27

In vigore dal 16/11 1° settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini	Pasta agli aromi	Pasta al pesto	Pasta integrale con crema alla zucca	Risotto alla piemontese
	SECONDO	Provolone valpadana DOP ½	LEGUMI IN UMIDO	Uova strapazzate	FALAFEL	FARINATA DI CECI
	CONTORNO	Patate* al forno	Insalata con olive nere	Finocchi* all' olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Fagiolini* all'olio
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane integrale Plumcake allo yogurt	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Passato di verdura* con orzo	Pasta agli aromi	Riso con crema allo zafferano	Pasta con pomodori e ceci	Pasta integrale pomodori e basilico
	SECONDO	Frittata	LEGUMI IN UMIDO	FALAFEL	Asiago DOP ½	FARINATA DI CECI
	CONTORNO	Patate* al forno	Carote* trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Fagiolini* all' olio	Insalata di finocchi
	PANE FRUTTA/DESSERT	Pane integrale Budino alla vaniglia	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta con ragù di lenticchie	Pizza margherita	Riso alla parmigiana	Vellutata di verdure* con crostini
	SECONDO	Fontal	Frittata al formaggio 1/2	½ FORMAGGIO	FARINATA DI CECI	FALAFEL
	CONTORNO	Carote all' olio	Verdure miste *	Fagiolini* all'oio	Insalata verde con olive	Patate al forno*
	PANE FRUTTA	Pane integrale Panino al cioccolato	Pane Frutta fresca di stagione	Grissini Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Riso alla crema di radicchio	Crema di legumi con orzo	Insalata, carote, olive e mais	Pasta con pesto di broccoli
	SECONDO	LEGUMI IN UMIDO	Frittata	Formaggio spalmabile	LASAGNE AL RAGU' VEGETALE	FARINATA DI CECI
	CONTORNO	Finocchi* gratinati	Insalata mista verde e mais	Fagiolini* all'olio	FORMAGGIO	Carote saltate
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane integrale Taralli con olio EVO	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione



"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

CIRFOOD - USO

CIRFOOD

MENU INVERNALE NO CARNE NO PESCE SCUOLE SECONDARIE COMUNE DI OLGIATE OLONA 2026_27

In vigore dal 16/11 1° settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini		Pasta al pesto	Pasta integrale con crema alla zucca	
	SECONDO	Provolone valpadana DOP ½		Uova strapazzate	FALAFEL	
	CONTORNO	Patate* al forno		Finocchi* all' olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	
	PANE FRUTTA /DESSRET	Pane integrale Plumcake allo yogurt		Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
2 SETTIMANA	PRIMO	Passato di verdura* con orzo		Riso con crema allo zafferano	Pasta con pomodori e ceci	
	SECONDO	Frittata		FALAFEL	Asiago DOP ½	
	CONTORNO	Patate* al forno		Insalata e cavolo cappuccio	Fagiolini* all' olio	
	PANE FRUTTA/DESSERT	Pane integrale Budino alla vaniglia		Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto		Pizza margherita	Risotto alla parmigiana	
	SECONDO	Fontal		½ FORMAGGIO	FARINATA DI CECI	
	CONTORNO	Carote all' olio		Fagiolini* all'oio	Insalata verde con olive	
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane integrale Panino al cioccolato		Grissini Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro		Crema di legumi con orzo	Insalata, carote, olive e mais	
	SECONDO	LEGUMI IN UMIDO		Formaggio spalmabile	LASAGNA AL RAGU' VEGETALE	
	CONTORNO	Finocchi* gratinati		Fagiolini* all'olio	FORMAGGIO	
	PANE FRUTTA/DESSEER	Pane integrale Taralli con olio EVO		Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	



"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

CIRFOOD - USO

CIRFOOD